Durant l’exposition, un chiffre a éveillé ma curiosité, il s’agit du chiffre 8. Plus bas un texte explicatif *« C’est le nombre de kilos de chicons consommés en Belgique par an et par habitant. Le chicon a été inventé vers 1830 à Schaerbeek, mais c’est à Evere et à Haren que la culture s’est développée. »*

Et là, plusieurs questions se bousculent dans ma tête, un belge mangerait 8 kilos de chicons par an ? Incroyable ! Mais par qui et comment le chicon a-t-il vraiment été inventé ?

Je me lance alors dans des recherches. J’ouvre une page et puis une autre et encore une autre. Je tombe sur un article qui dément cette première information concernant ces 8kg, le chicon aurait perdu de son aura auprès des 20-40 ans qui en consommeraient 3 kilos en moyenne par an et par habitant.

Je découvre ensuite qu’il existe plusieurs hypothèses autour de sa création. La légende voudrait que l’endive fût "inventée" accidentellement vers 1830 dans la vallée Josaphat à Schaerbeek ou à Evere, en région bruxelloise, par un paysan qui aurait voulu dissimuler sa récolte dans une cave obscure pour éviter l’impôt. Ou pour ne pas se la faire prendre par l’ennemi néerlandais. Il y aurait découvert plus tard de petites pousses blanches - "wit lof" en néerlandais, d’où le nom du chicon : "witloof".

Une autre hypothèse, peut-être la plus plausible, attribue cette trouvaille, aux alentours de 1840, au jardinier en chef du Jardin Botanique de la Porte de Schaerbeek à Saint-Josse-ten-Noode, François Breziers. Pour relancer le Jardin Botanique après la révolution belge, il cultiva des fruits et légumes destinés à la vente. Dans les caves à champignons du Jardin, il fit pousser de la barbe de capucin, la forme primitive du chicon.

Et puis s’ouvre ensuite une autre fenêtre, celle de la Ferme Aux Chicons, un restaurant avec un concept original, des tapas à la Belge ! Des plats typiquement Belge comme la véritable « pêche au thon » ou bien le waterzooi ou encore les croquettes de pied de porc.

Un belge mangerait alors 8 kilos de chicons par an ? Incroyable !

J’ai alors décidé de vérifier cette information. Et bien, cette info n’est plus à jour, le chicon aurait perdu de son aura auprès des 20-40 ans qui en consommeraient 3 kilos en moyenne par an et par habitant.

C’est en faisant des recherches un peu plus poussées sur ce légume que je découvris qu’il existait plusieurs hypothèses autour de sa création.

Et là, ce petit légume que je trouvais détestable en étant plus jeune

Mais, au fond,

En relisant le texte, un autre élément m’interpella, le mot « inventé ». Par qui et comment a été inventé le chicon ?

Il existe plusieurs hypothèses autour de sa création. La légende voudrait que l’endive fût "inventée" accidentellement vers 1830 dans la vallée Josaphat à Schaerbeek ou à Evere, en région bruxelloise, par un paysan qui aurait voulu dissimuler sa récolte dans une cave obscure pour éviter l’impôt. Ou pour ne pas se la faire prendre par l’ennemi néerlandais. Il y aurait découvert plus tard de petites pousses blanches - "wit lof" en néerlandais, d’où le nom du chicon : "witloof".

Une autre hypothèse, peut-être la plus plausible, attribue cette trouvaille, aux alentours de 1840, au jardinier en chef du Jardin Botanique de la Porte de Schaerbeek à Saint-Josse-ten-Noode, François Breziers. Pour relancer le Jardin Botanique après la révolution belge, il cultiva des fruits et légumes destinés à la vente. Dans les caves à champignons du Jardin, il fit pousser de la barbe de capucin, la forme primitive du chicon.

Les feuilles blanches apparaissent parce que la lumière ne peut pas atteindre la plante. Sans lumière du jour, la plante ne produit pas de chlorophylle , le pigment vert. Le « feuillage blanc » fut commercialisé pour la première fois sur le marché de Bruxelles en 1867 et dans les Halles de Paris en 1883 . Les têtes sont devenues plus grosses et plus fermes au fil du temps grâce aux améliorations des techniques de culture et d'élevage .